



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

40_SLINZEGA DEL MACELAAR

INTERA SV

| | |
|------------------------|---------------------------------|
| Codice articolo sv | SLISAB1 |
| Denominazione prodotto | Slinzega del macelaar intera sv |
| Marchio | Alico s.r.l. |
| Bollo CEE | IT2470S |
| Unità di vendita | A peso |

CARATTERISTICHE PRODOTTO

| | |
|---|--|
| Ingredienti | Carne bovino, sale, aromi naturali, vino, destrosio, Conservanti: Nitrito di sodio, nitrato di potassio. |
| Allergeni (direttiva 2000/13/CE e successive modifiche) | Nessuna dichiarazione in etichetta |
| Materia prima utilizzata | Carne bovino |
| Modalità di consumo | Da consumarsi previa affettatura |
| Formato prodotto | Allungata e irregolare |
| Provenienza delle carni fresche | Europa |

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

| | |
|----------------|-------------------------|
| Colore | Rosso intenso |
| Sapore/profumo | Caratteristico e deciso |

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 gr di prodotto)

| | |
|--------------------------------|---------|
| Energia (kj - kcal) | 735/174 |
| Grassi (g) | 3.7 |
| Di cui acidi grassi saturi (g) | 1.2 |
| Carboidrati (g) | 1.0 |
| Di cui zuccheri (g) | 1.0 |
| Proteine (g) | 34 |
| Sale (g) | 4.8 |



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CARATTERISTICHE UNITA' DI VENDITA

| | |
|-------------------------------|--|
| Peso netto unità di vendita | Variabile: 0.400/0.800 kg |
| N° pezzi per unità di vendita | 1 |
| Modalità di confezionamento | Sottovuoto |
| Materiale confezionamento | Confezione trasparente con etichetta applicata |

CARATTERISTICHE IMBALLO

| | |
|--|----------|
| Tipologia di imballo | Cartone |
| Dimensione imballo cm | 40x38x14 |
| N° unità di vendita per imballo | 20 |
| Peso prodotto al netto di imballo (kg) | 10/12 |

PALLETTIZZAZIONE

| | |
|-----------------------|--------|
| N° imballi per pallet | 36 |
| N° imballi per strato | 6 |
| N° strati per pallet | 6 |
| Dimensioni pallet cm | 80x120 |

CONSERVAZIONE E TRASPORTO

| | |
|--------------------------------------|---------------------------------------|
| Shelf life minima alla consegna | 90 gg |
| Modalità di conservazione sottovuoto | Conservare a temperatura massima +7°C |
| Modalità di trasporto | Automezzi refrigerati |

Il documento non è soggetto ad aggiornamento automatica. In materia di allergeni ed altre indicazioni di legge fare sempre riferimento all'etichetta del prodotto.